

Natal
2025

Menu Consoada

24 de dezembro

Entradas

Aveludado de abóbora com noztes tostadas
carpaccio de polvo com vinagrete de pimentos
Duo de Vieiras a grela com purée de manga

Prato principal a escolha

Bacalhau de consoada com batata esmagada, legumes e ovo cozido

ou

Secretos de porco com batata a murro e grelos salteados

Buffet sobremesas portuguesas

Rabanadas, Leite-creme, Bolo-Rei, Aletria, Pão-de-ló, Fios de ovo, Fruta da época,

Bebidas

Vinho branco Lacrau, Douro

Vinho tinto Rapozinha, Alentejo

Copo de Vinho do Porto Seara D'Ordens L.B.V. 2019

Águas

Cafés e infusões

65€

IVA Incluído

Menu Natal

25 de dezembro

Entradas

Copo de Espumante de boas-vindas
Tábua de enchidos e queijos tradicionais
Alheira com pimentos assados
Sopa de peixe

Prato principal a escolha

Bacalhau gratinado com crocante de batata ágrã e cebolada com pimentos
ou

Peito de frango assado à portuguesa com legumes

Buffet Sobremesas portuguesas

Rabanadas, Leite-creme, Bolo-Rei, Aletria, Pão-de-ló, Fios de ovo, Fruta da época

Bebidas

Vinho branco Lacrau, Douro
Vinho tinto Rapozinha, Alentejo
Copo de Espumante Sidonio de Sousa Brut Nature
Águas
Cafés e infusões

69€

IVA Incluído

Menu passagem de ano

31 de dezembro

Aperitivo e entradas

Copo de espumante Sidónio de Sousa Brut Nature

Bacalhau confitado, com telha de presunto ibérico, tapanade de azeitonas e “salmorejo”

Sashimi de dourada com canónigos e vinagrete de cítricos

Mini Foie grelhado com frutos vermelhos em vinho do Porto

Pegustação

Téntaculo de polvo cozinhado a baixa temperatura, com abóbora assada, couve roxa e maionese de wasabi

Shot abacaxi e hortelã

Naco da vazia recheado com mil folhas de batata, tomate cherrie assado e molho chimichurri

Sobremesa

Tentação de pistáchio com duo de chocolates

Bebidas

Vinho branco Seara D’Ordens, Douro

Vinho tinto Lacraou, Douro

Oferta de uma garrafa de espumante Sidonio de Sousa Brut Nature por mesa

Águas

Cafés e infusões

115€

IVA Incluído

Inclui uvas passas de oferta no final da refeição

Catalonia Porto
porto.restaurante@cataloniahotels.com
Tel. +351 227 669 490
Cataloniahotels.com